

RINGKASAN

MAQ'FIROH HIKMAT ULLAH. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) Pada Proses Pembekuan Surimi di PT. Indo Seafood Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Ir. Wahyu Tjahjaningsih, M.Si.

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) merupakan suatu sistem yang harus dipenuhi oleh suatu unit pengolahan seperti perusahaan pangan yang bergerak dalam bidang perikanan yang bertujuan agar mencegah terjadinya kontaminasi silang terhadap produk yang diolah dan diproses. Penerapan SSOP dalam suatu industri pangan sangat dibutuhkan untuk memastikan produk yang dihasilkan memang layak untuk diproduksi karena telah melewati tahapan proses yang sesuai dengan SOP yang berlaku. Pemenuhan prosedur SSOP ini harus dilakukan untuk membantu mencapai tujuan atau sasaran keseluruhan yang ada dalam persyaratan dasar sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sehingga akan menghasilkan produk pangan yang memiliki kualitas baik, aman, dan higienis.

Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan di PT. Indo Seafood Rembang yang berlokasi di Jl. Gajah Mada Km. 4, Banyudono, Kaliori, Rembang, Jawa Tengah. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 23 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang ini adalah metode deskriptif dengan pengumpulan data berupa data primer dengan dan data sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara wawancara, observasi, partisipasi aktif dan studi pustaka.

Hasil wawancara dan observasi di PT. Indo Seafood Rembang menunjukkan bahwa penerapan SSOP di PT. Indo Seafood sudah berjalan dengan baik dengan memperhatikan aspek-aspek yang ada pada sistem HACCP, namun masih ada beberapa aspek yang perlu lebih diperhatikan untuk meningkatkan sanitasi dan higiene yaitu mengenai kebersihan para pekerja. Aspek ini dapat dikontrol dengan cara meningkatkan pengawasan kepada para pekerja untuk meminimalkan adanya kontaminasi silang ke produk yang dihasilkan.

SUMMARY

MAQ'FIROH HIKMAT ULLAH. Implementation of Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) in the Surimi Freezing Process in PT. Indo Seafood Rembang, Central Java. Lecturer Ir. Wahyu Tjahjaningsih, M.Si.

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) is a system that must be fulfilled by a processing unit such as a food company engaged in the fishery sector which aims to prevent cross-contamination of products that are processed. The application of SSOP in a food industry is needed to ensure that the products produced are indeed feasible to be produced because they have passed the process stages in accordance with the applicable SOP. The fulfillment of this SSOP procedure must be carried out to help achieve the overall goals or objectives contained in the basic requirements of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system so that it will produce food products that are of good quality, safe, and hygienic.

This Field Work Practice is carried out at PT. Indo Seafood Rembang located on Jl. Gajah Mada Km. 4, Banyudono, Kaliori, Rembang, Central Java. This activity was carried out on December 23, 2019 until January 23, 2020. The work methods used in the Field Work Practice are descriptive methods with data collection in the form of primary data and secondary data. Data is collected by interview, observation, active participation and literature review.

The results of interviews and observations at PT. Indo Seafood Rembang shows that the application of SSOP in PT. Indo Seafood has been going well by paying attention to the aspects that exist in the HACCP system, but there are still some aspects that need more attention to improve sanitation and hygiene, namely regarding the cleanliness of workers. This aspect can be controlled by increasing supervision of workers to minimize cross-contamination to the products produced.